ACQUISTATO IL .....

"1932" Primitivo Rosato Salento IGT 2025 2025



Rosato Made in Salento

Fresco e fragrante. Prodotto dai Produttori di Manduria, storica cantina pugliese rinomata per la valorizzazione del Primitivo. Stiamo parlando del Salento IGT Rosato Primitivo 1932. Anche se il Primitivo è celebre per i suoi rossi corposi, in Puglia viene utilizzato con successo anche per creare rosati dalla spiccata freschezza e dall'eleganza unica. E la zona di Manduria, in provincia di Taranto, offre condizioni ideali per la coltivazione del Primitivo, grazie a un clima soleggiato e ventilato e a terreni calcarei e argillosi, che donano al vino finito un'intensa sapidità e note minerali. Per ottenere il colore e il profilo aromatico desiderati, le uve Primitivo vengono sottoposte a una breve macerazione sulle bucce, seguita da una fermentazione in bianco a temperatura controllata. Questo permette ai Produttori di Manduria di estrarre i profumi tipici dell'uva, mantenendo la freschezza e la leggerezza tipiche del rosato. Dopo la fermentazione, poi, il vino viene affinato in serbatoi di acciaio e in bottiglia prima della commercializzazione. Colore rosa intenso e brillante, questo rosato Made in Salento rivela un profumo delicatamente fruttato, fragrante e pieno, con note che ricordano la ciliegia e i piccoli frutti rossi. In bocca è fresco e sapido, con una piacevole morbidezza che lo rende equilibrato e versatile. Pensato per essere consumato giovane, il Salento IGT Rosato Primitivo 1932 gioca tutta la sua piacevolezza sulla freschezza e l'intensità del frutto. Perfetto come aperitivo, si abbina bene a un classico menù di pesce, a crostacei e a piatti estivi.

Produttori di Manduria è la più antica cooperativa ancora attiva di Puglia. L'azienda può oggi contare su ben 900 ettari di vigneto, principalmente coltivati a Primitivo, per lo più condotti con il tradizionale sistema ad alberello. Vi operano oltre 400 piccoli artigiani-vignaioli che, grazie alla loro profonda conoscenza di questo antico vitigno, si sono conquistati sul campo la menzione di "Maestri in Primitivo". Nel 2018, la cantina ha ottenuto, prima in Italia con altre 8 pioniere, la certificazione di "Azienda Sostenibile". Negli anni non sono mancati i riconoscimenti, nazionali e internazionali, ricevuti dai vini dell'azienda. La qualità dei loro prodotti, del resto, è un dato oggettivo.

La Vigna

Terreno	
Esposizione	
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	120

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Puglia
Uve	100% Primitivo
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Breve macerazione e successiva fermentazione in bianco (18°C). Affinamento in acciaio e in bottiglia
Sensazioni	Colore: rosa intenso e brillante. Profumo: delicatamente fruttato, fragrante, pieno ed intenso, con note di ciliegie e piccoli frutti rossi. Sapore: fresco, sapido, morbido e piacevole.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821